



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

NEVBAHAR SALATASI

- 5 adet patates
- 2 adet salatalık
- 1 adet havuç
- 1 adet limon
- 3 çorba kaşığı dereotu
- 3 çorba kaşığı nane
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2-3 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı karabiber
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 250 gr yoğurt (üzeri için)
- 3 çorba kaşığı maydanoz

Patatesleri haşlayıp püre haline getiriyoruz. Tuz ve karabiberini ekliyoruz. Havucu ve kabuklarıyla salatalığı rendeliyoruz. Yoğurt, zeytinyağı, 1 limonun suyu, ince kıyılmış dereotu, nane ve maydanozu da ekleyip patatesle karıştırıyoruz. Tercih ettiğimiz bir borcam ya da kek kalıbına bu karışımı yayıyoruz. Üzerine de kalan yoğurdu yayıyoruz. Buzdolabında en az 2 saat bekletiyoruz.
